

# LULAS RECHEADAS COM CAMARÃO

## INGREDIENTES

- 2 kg de lulas grandes a médias
- 1 kg de camarão
- 1 molho de coentro
- 1 cebola grande
- 1 pitada de pimenta do reino
- suco de 1 limão grande
- azeite doce (1 xícara)
- 2 colheres de sopa de extrato de tomate concentrado
- 1 copo de vinho branco a gosto

## MODO DE PREPARO

Depois de limpar as lulas deve pré-cozê-las levemente .

Escorra a água e deixe-as inteiras de molho no azeite doce já com o sal por 2 horas

Frite o camarão com sal e pimenta no azeite que está na lula e coentro.

Após frigar adicione o extrato de tomate.

Forme um molho bem cremoso e separe.

Encha as lulas com o molho e feche a abertura com palitos como se fosse uma costura.

Unte um pirex com um pouco de zeite, coloque uma leve "nuvem" de farinha de trigo e arrume as lulas no espaço.

Após coloque um pouco do molho por cima(se desejar coloque um pouco de catupiry também por cima ou queijo parmesão).

Asse no forno até ficar crocante tempo suficiente para aquecer bastante e terminar de cozer as lulas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50727-lulas-recheadas-com-camarao.html>